

	ГРН		ГРН
ЗАКУСКИ		СВІЖА ПАСТА	
КАРПАЧЧО ІЗ ЯЛОВИЧИНИ ПО-П'ЄМОНТСЬКИ	155	ПАППАРДЕЛЛЕ З ОМАРОМ	360
Карпаччо із яловичини, подається з трюфельною заправкою, свіжомеленим чорним перцем та сиром Пармезан, 155 г		Свіжа паппарделле домашнього приготування з цілими листочками базилику, подається з омаром та соусом біск, 280 г	
КАРПАЧЧО ІЗ ТУНЦЯ З МАРАКУЙЄЮ	115	ТОРТЕЛЛІНІ З КОЗИНИМ СИРОМ	260
Тоненько нарізане філе тунця з додаванням м'якоті маракуйї на тарілці з мусом авокадо та редисом, 95 г		Свіжі тортелліні домашнього приготування, начинені козиним сиром з травами, подаються з трюфельним соусом та томатною пінкою, 145 г	
БРУСКЕТТА З ПАРМСЬКОЮ ШИНКОЮ	110	ЧОРНІ РАВІОЛІ З МОРСЬКИМ ОКУНЕМ	315
Підсмажений італійський хліб з пармською шинкою, козиним сиром та свіжонарізаним манго, 125/20 г		Свіжі равіолі домашнього приготування, з додаванням чорних каракатиці, начинені морським окунем, подаються із морепродуктами у білому соусі, 200 г	
БРУСКЕТТА З ТУНЦЕМ ТА КАПЕРСАМИ	95	М'ЯСО	
Підсмажений італійський хліб з ніжним мусом із тунця, подається з червоною цибулею та маринованими каперсами, 100 г		ОССОБУКО ПО-МІЛАНСЬКИ	280
САЛАТИ		Тушкована в ароматних травах та овочах телятина оссобуко, з шафрановим ризотто, 500 г	
СУЧАСНИЙ КАПРЕЗЕ	145	ІНВОЛТІНІ ІЗ ТЕЛЯТИНИ	320
Кулька традиційного італійського сиру Моцарелла, що подається з дуетом свіжих та в'ялених томатів, приправлена домашнім соусом песто та кедровими горішками, 215 г		Рулетики із телятини, начинені шавлією та Пармською шинкою, гарніровані смаженою зеленою спаржею, 235 г	
САЛАТ З ПЕЧІНКОЮ КУРКИ ТА ІНЖИРОМ	95	ФІЛЕ ЯЛОВИЧИНИ У ЧЕРВОНОМУ ВИНІ	345
Теплий салат з курячою печінкою, що подається зі свіжим та злегка провареним у портвейні інжиром, декорований соковитим філе апельсину, 170 г		Яловича вирізка у червоному вині, з баклажаном та панчеттою, що гарнірується дуетом картопляного пюре, 385 г	
САЛАТ ФРУТТІ ДІ МАРЕ	185	КАРЕ ЯГНЯТИ	380
Смажені тигрові креветки, морські гребінці та бебі-восьминіг у вершково-соевому соусі, що подаються із хрустким, підсмаженим на грилі бебі-роменом, 320 г		Каре новозеландського ягняти із соусом зі свіжої шавлії, гарнірується пастернаковим пюре, 300 г	
КРЕВЕТКИ З ПАНЧЕТТОЮ	125	КУРКА АЛЬ КАРТОЧЧО З ОВОЧАМИ	240
Креветки, злегка обсмажені з часником, на тарілці з квасолею, хрусткою Панчеттою та оливковою Чіабаттою, 190г		Куряча грудка, запечена на подушці з овочів та оливок, що подається з томатним соусом, 250/45 г	
ВІТЕЛЛО ТОННАТО	110	РИБА	
Запечена телятина, подається із домашнім майонезом з тунцем та хрустким мікс-салатом, 165 г		ФІЛЕ БАРАБУЛЬКИ	220
СУПИ		Смажене філе барабульки, подається із соусом зі свіжої петрушки, гарнірується підсмаженою поленою та декорується чіпсом із часнику, 225 г	
МІНЕСТРОНЕ З ЗЕЛЕННЮ	125	ФІЛЕ МОРСЬКОГО ОКУНЯ	240
Овочевий суп, приготований на вегетаріанському бульйоні з додаванням пасти, підсмаженого крутону з Пармезаном, 365 г		Смажене в ароматній олії філе морського окуня, гарніроване пухкими картопляними ньокками з відтінком песто, 215 г	
ТОМАТНИЙ СУП	155	ФІЛЕ ТУНЦЯ З ОВОЧАМИ ПУТАНЕСКА	320
Томатний суп запечений по-селянськи зі свіжим ароматним базиликом, 250/20/40 г		Підсмажений на грилі тунець з картопляними кільцями та спаржевою квасолею, що подається з італійськими овочами, 410/25 г	
СУП ІЗ ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКУ	135	ЗАПЕЧЕНИЙ ЛАНГУСТИН	480
Крем-суп із зеленого горошку, з приготованими власноруч равіолі із курки та чіпсом з пармської шинки, 275 г		Маринований та запечений лангустин, гарнірований чорним ризотто з класичним соусом біск, 240/60 г	
РИЗОТТО		ПІЦЦА	
РІЗОТТО З МОРЕПРОДУКТАМИ	275	<i>Автентично італійське тонке та хрустке тісто, змащене легким томатним соусом та присипане моцареллою</i>	
Рис Арборіо з білим соусом та морепродуктами: морські гребінці, бебі-восьминоги, чорні мідії та креветки, 440 г		<i>Оберіть ваш смак</i>	
РІЗОТТО З ГРИБАМИ ТА К'ЯНТІ	190	МАРГАРИТА	155
Рис Арборіо з білими грибами та відтінком К'янті, 260/45 г		Зі свіжими томатами та ароматним базиликом, 450 г	
ПАСТА		МАРІНАРА	180
СУХА ПАСТА		З коктейлем із кальмарів, мідії та креветок, підсмажених з додаванням часнику, 450 г	
<i>Оберіть Вашу пасту – До кожного виду пасту окремо подається сир Пармезан</i>		ЧОТИРИ СИРИ	170
Спагетті, Лінгунні, Таліателле, Пенне, Фарфалле, Фузілі, Рігатонні, 150/20 г		З квартетом з Моцарелли, Пармезану, Дорблу та Брі, 450 г	
<i>Оберіть Ваш соус</i>		ДІАВОЛА	195
КАРБОНАРА	185	З гострою саямі Вентрічіна та перцем чилі, 450 г	
Вершковий соус з беконом, яйцем та Пармезаном, 150 г		ПОРТОФІНО	165
БОЛОНЬЕЗЕ	185	З кедровими горішками та домашнім соусом песто, 450 г	
Поєднання м'ясного фаршу з томатним соусом, 150 г		ВЕГЕТЕРІАНО	215
ПЕСКАТОРА	225	З цукіні, баклажаном та солодким перцем, 450 г	
Морські гребінці, бебі-восьминіг, мідії та креветки з додаванням часнику, приготовані на основі томатного соусу, 250 г		ПУТАНЕСКА З ТУНЦЕМ	190
АЛЬФРЕДО	170	З комбінацією тунця, анчоусів і коктейлем з солодкого перцю та чорних оливок, приправлена ароматним орегано, 450 г	
Вершковий соус з печерицями, 150 г		ЧОТИРИ СМАКИ	325
АЛЬ'ОЛІО	155	Чотири автентичні італійські смаки, поєднані в одній страві: Маргарита, Марінара, Діавола, Вегетеріано, 790 г	
Соус на основі оливкової олії, з додаванням томатного конкасе, часнику, перцю чилі та петрушки, 65 г		ЗОЛОТИСТЕ КАЛЬЦОНЕ	
АЛЯ ПУТАНЕСКА	165	<i>Свіжоспечена закрита італійська піца, наповнена неймовірними смаками, що подається з оливками та мікс-салатом</i>	
Томатний соус з каперсами, маслинами та оливками із додаванням часнику, 180 г		<i>Оберіть Ваш смак</i>	
		ТОМАТИ ТА МОЦАРЕЛЛА	155
		З соковитими томатами та Моцареллою, 380/100 г	
		ШПІНАТ З КОЗИНИМ СИРОМ	165
		Зі шпинатом та козиним сиром, 380/100 г	
		ПІКАНТЕ	185
		З гострою саямі Вентрічіна, вогняним перцем чилі та сиром Моцарелла, 380/100 г	

ДЕСЕРТИ

НАШЕ ТРАДИЦІЙНЕ ТІРАМІСУ	75
Наше традиційне тірамісу, що подається з печивом біскотті з додаванням Амаретто Дісаронно та молочним шоколадом, 120 г	
ШОКОЛАДНИЙ РІКОТА-МУС З БАКЛАЖАНОВИМ КОНФІТЮРОМ	70
Легкий шоколадний мус із сиру рикота з делікатним баклажановим конфітюром, 115 г	
ПАННА КОТТА ЛАТТЕ МАКІЯТО	85
Легка панна котта, обрамлена свіжою малиною, що подається з морозивом зі смаком кави з молоком та молочною пінкою, 175 г	
ШОКОЛАД, КАВА, САМБУКА	60
Шоколадний трюфель, що подається з морозивом Самбука та пінкою еспресо, 85/15 г	
ГАРБУЗОВИЙ ПИРІГ З ШОКОЛАДНИМ КРЕМОМ ШАНТІЛЬ ТА МОРОЗИВОМ З КОРИЦЕЮ	120
Домашній гарбузовий пиріг, що подається з шоколадним кремом Шантіль та морозивом з корицею, 225 г	
СИЦИЛІЙСЬКА КАССАТА З ЛІСОВИМИ ЯГОДАМИ ТА СОРБЕТОМ З ГІБІСКУСУ	135
Сицилійський заморожений мус на бісквітній подушці з оливковою олією, подається з лісовими ягодами та сорбетом з гібіскусу, 260 г	
МОРА І ЗОЛА	75
Маринована ожина, що подається з сорбетом із горгонзоли та італійськими меренгами, 110 г	
АСОРТІ ТИПОВИХ ІТАЛІЙСЬКИХ СІРІВ	235
Різноманіття італійських сирів на тарілці з горіхами та ягодами, 295 г	

ГАРЯЧІ НАПОЇ

КОЛЕКЦІЯ ЧАЮ, РОЗСИПНИЙ ЧАЙ

ЧОРНИЙ ЧАЙ

КЛАСИЧНИЙ АНГЛІЙСЬКИЙ	400 мл	98
Цейлон, літній збір, мідно-золотий настій, сильний, ароматний з нотками цитрусових		
РОЗКІШНИЙ ЕРА ГРЕЙ	400 мл	98
Дарджилінг, осінній збір, ароматизований, жовто-золотий з ароматом і присмаком бергамота		

ЗЕЛЕНИЙ ЧАЙ

ЖАСМИНОВІ ПЕРЛИНИ	400 мл	98
Китай, весняний збір, ароматизований зелений чай з ароматом свіжих квітів жасмину		
ГРІНЛІФ ДАРЖИЛІНГ	400 мл	89
Індія, Дарджилінг гірський, літній збір		

ТРАВ'ЯНИЙ ЧАЙ

МАРОКАНСЬКА М'ЯТА	400 мл	89
Літній збір		
ЛЕГКІСТЬ І ЗДОРОВ'Я	400 мл	89
Листя яблука, чорної смородини, лимона, кропиви, пелюстки сафлора, соняшника, квітів кукурудзи та яблучний сік		
ЗАРЯДИСЬ ЕНЕРГІЄЮ	400 мл	89
Гібікус, яблуко, листя ожини, горіхи кола, ягоди, бузина, апельсинова цедра, сік червоної смородини		

КОЛЕКЦІЯ КАВИ

АМЕРИКАНО	160 мл	70
ЕСПРЕСО	45 мл	60
ПОДВІЙНЕ ЕСПРЕСО	90 мл	75
КАПУЧІНО	160 мл	75
ЛАТТЕ МАКІЯТО	180 мл	75
КАВА БЕЗ КОФЕЇНУ	60 мл	65

МІНЕРАЛЬНА ВОДА

AQUA PANNA НЕГАЗОВАНА	250 мл	70
AQUA PANNA НЕГАЗОВАНА	750 мл	120
SAN PELLEGRINO СЕРЕДНЬОГАЗОВАНА	250 мл	70
SAN PELLEGRINO СЕРЕДНЬОГАЗОВАНА	750 мл	120
МОРШИНСЬКА ГАЗОВАНА / НЕГАЗОВАНА	500 мл	65

БЕЗАЛКОГОЛЬНІ НАПОЇ

SAN PELLEGRINO АПЕЛЬСИН	200 мл	65
SAN PELLEGRINO ПОМЕРАНЕЦЬ	200 мл	65
SAN PELLEGRINO ЧЕРВОНИЙ АПЕЛЬСИН	200 мл	65
SAN PELLEGRINO ЛИМОН	200 мл	65
COCA-COLA	250 мл	50
COCA-COLA LIGHT	250 мл	50
FANTA	250 мл	50
SPRITE	250 мл	50
RED BULL	250 мл	65

ФРЕШ

АПЕЛЬСИН	300 мл	85
ГРЕЙПФРУТ	300 мл	85
МОРКВА	300 мл	65
ЯБЛУКО	300 мл	115

ОХОЛОДЖЕНИЙ СІК

АПЕЛЬСИНОВИЙ	300 мл	55
ТОМАТНИЙ	300 мл	55
ЯБЛУЧНИЙ	300 мл	55
ГРЕЙПФРУТОВИЙ	300 мл	55
ЖУРАВЛИНОВИЙ	300 мл	55
ВИШНЕВИЙ	300 мл	55

ІТАЛІЙСЬКІ НАПОЇ

ІТАЛІЙСЬКІ АПЕРИТИВИ

GANCIA VERMOUTH BIANCO	50 мл	70
GANCIA VERMOUTH EXTRA DRY	50 мл	70
GANCIA VERMOUTH ROSATO	50 мл	70
GANCIA VERMOUTH ROSSO	50 мл	70

ІГРИСТЕ ВИНО

	150 ML ГРН	750 ML ГРН
GANCIA SPARKLING WINE BRUT	165	775
GANCIA SPARKLING WINE ASTI DOCG	145	675
GANCIA PROSECCO DOC	125	575
GANCIA SPARKLING WINE ROSE MOSCATO	155	725

БІЛЕ ВИНО

VILLA ANTINORI BLANCO, 2011	120	700
GAVI LA CAPLANA, 2012	100	600
PINOT GRIGIO, PRAVIS, 2011	110	650
PINOT GRIGIO, CASTELLANI, 2011	90	500

ЧЕРВОНЕ ВИНО

CAMPOFIORIN, MASI, 2009	160	890
CHIANTI CLASSICO PEPPOLI, ANTINORI, 2010	220	1100
VILLA ANTINORI ROSSO, ANTINORI, 2008	240	1200
ROSSO DI SICILIA, FEUDO SAN MARTINO, 2010	110	540

Уповноважений представник
ТОВ «Готель Менеджмент» _____
Директор департаменту
продуктів харчування та напоїв _____
Бухгалтер-контролер _____

Усі ціни вказані в гривнях і включають ПДВ

	UAH		UAH
ANTIPASTO – APPETIZER		PASTA FRESCA – FRESH PASTA	
CARPACCIO DI MANZO ALLA PIEMONTESE	155	PAPPARDELLE CON ARAGOSTA	360
Beef carpaccio, served with truffle dressing, freshly ground black pepper and Parmigiano Reggiano cheese, 155 g		Fresh homemade papardelle with rolled-in perfect basil leaves, served with lobster and bisque sauce, 280 g	
CARPACCIO DI TONNO AL FRUTTO DELLA PASSIONE	115	TORTELLINI DI FORMAGGIO DI CAPRA	260
Thinly sliced tuna fillet with accent of passion fruit heart on plate with avocado mousse and garden radish, 95 g		Fresh homemade tortellini stuffed with herbed goat cheese, served with summer truffle sauce and tomato foam, 145 g	
BRUSCHETTA CON PARMA	110	RAVIOLI AL NERO DI SEPIA RIPIENI DI BRANZINO	315
Toasted Italian bread topped with Prosciutto di Parma, goat cheese and fresh sliced mango, 125/20 g		Fresh homemade ravioli with cuttlefish ink, stuffed with sea bass and served with seafood in white sauce, 200 g	
BRUSCHETTA DI TONNO E CAPPERI	95	CARNE – MEAT	
Toasted Italian bread topped with delicate tuna mousse, served with red onion and marinated capers, 100 g		OSSOBUCCO ALLA MILANESE	280
INSALATA – SALADS		Braised in aromatic herbs and vegetables veal ossobuco, with saffron risotto, 500 g	
MODERNO CAPRESE	145	INVOLTINI DI VITELLO	320
A ball of traditional Italian Mozzarella cheese served with duo of fresh and sundried tomatoes, seasoned with homemade pesto sauce and pine nuts, 215 g		Veal roulade stuffed with sage and Parma ham, garnished with pan fried green asparagus, 235 g	
INSALATA DI FEGATO DI POLLO E FICHI	95	FILETTO DI MANZO CON VINO ROSSO	345
Warm chicken liver salad, served with fresh and poached in port wine figs, decorated with mellow orange fillet, 170 g		Beef tenderloin in red wine reduction with sliced eggplant and pancetta, garnished with duo potato puree, 385 g	
INSALATA DI FRUTTI DI MARE	185	CARRE DI AGNELLO	380
Pan fried tiger prawns, sea scallops and baby octopus accompanied with cream soya sauce and crispy-grilled baby romaine, 320 g		Tender New Zeland lamb chops with fresh sage sauce, garnished with parsnip puree, 300 g	
GAMBERETTI CON LA PANCETTA	125	PETTO DI POLLO AL CARTOCCIO CON LE VERDURE	240
Tiger prawns sautéed with garlic on plate with beans, crispy pancetta and olive ciabatta, 190r		Chicken breast baked on the bed of mixed vegetables and olives, served with tomato sauce, 250/45 g	
VITELLO TONNATO	110	PESCE – FISH	
Slowly cooked veal seasoned with homemade tuna mayonnaise, served with crispy mix-salad, 165 g		FILETTO DI TRIGLIA	220
ZUPPA - SOUPS		Pan fried red mullet fillet served with fresh parsley sauce, garnished with polenta and decorated with garlic chips, 225 g	
MINISTRONE DI VERDURE	125	FILETTO DI BRANZINO	240
Mixed vegetables in vegetarian broth with pasta, roasted crouton with Parmegiano Reggiano, 365 g		Sea bass fillet pan fried on aromatic oil, garnished with fluffy potato gnocchi with pesto accent, 215 g	
ZUPPA DI POMODORO	155	FILETTO DI TONNO ALLA PUTTANESCA	320
Country style, roasted tomato soup with fresh aromatic basil, 250/20/40 g		Grilled Yellow Fin Tuna served with sliced potato and asparagus-style beans, served with Italian vegetables, 410/25 g	
ZUPPA DI PISELLI VERDI	135	SCAMPI SU STUFATO	480
Creamy green pea soup with handmade chicken ravioli and chips of Parma ham, 275 g		Marinated and baked scampi, garnished with black risotto and classic bisque sauce, 240/60 g	
RISOTTO		PIZZA	
RISOTTO ALLA PESCATORA	275	<i>Authentic Italian thin-crust pizza dough under light tomato sauce topped with melting Mozzarella cheese</i>	
Arborio rice with seafood white sauce: sea scallops, baby octopus, black mussels and prawns, 440 g		<i>Choose your style</i>	
RISOTTO AI FUNGHI PORCINI AL CHIANTI	190	MARGHERITA	155
Arborio rice with boletus and Chianti flavor, 260/45 g		With fresh tomatoes and aromatic basil, 450 g	
PASTA		MARINARA	180
PASTA SECCA – DRIED PASTA		With garlic butter squids, mussels and prawns cocktail, 450 g	
<i>Choose your style of pasta –</i>		QUATTRO FORMAGGI	170
<i>Served with Parmigiano cheese a side</i>		With quartette of Mozzarella, Parmigiano, Dorblu, Brie taste, 450 g	
Spaghetti, Linguine, Tagliatelle, Penne, Farfalle, Fusilli, Rigatoni, 150/20 g		DIAVOLA	195
<i>Choose your style of sauce</i>		With hot Salami Ventricina and hot chili pepper, 450 g	
CARBONARA	185	PORTOFINO	165
A creamy sauce with bacon, egg and Parmegiano cheese, 150 g		Pine nuts and homemade pesto sauce, 450 g	
BOLOGNESE	185	VEGETARIANO	215
Mix of meat mince and tomato sauce, 150 g		With zucchini, eggplant and bell pepper, 450 g	
PESCATORA	225	PUTTANESCA CON TONNO	190
Sea scallops, baby octopus, mussels and prawns with garlic, based on tomato sauce, 250 g		With combination of tuna, anchovies and cocktail of red bell pepper, black olives seasoned with aromatic oregano, 450 g	
ALFREDO	170	QUATTRO GUSTI	325
Creamy sauce with field mushrooms, 150 g		Four authentic Italian tastes combined on one plate: Margherita, Marinara, Diavola, Vegetariano, 790 g	
ALL'OLIO	155	CALZONE D'ORO	
Sauce based on olive oil with tomato concasse, garlic, chilly pepper and parsley, 65 g		<i>Freshly baked folded Italian pizza stuffed with fabulous flavorings, served with olives and mix salad</i>	
ALLA PUTTANESCA	165	<i>Choose your style</i>	
Tomato sauce with capers, black and green olives and a dash of garlic, 180 g		POMODORO E MOZZARELLA	155
		With juicy tomatoes and Mozzarella cheese, 380/100 g	
		SPINACI E FORMAGGIO DI CAPRA	165
		With spinach and melting goat cheese, 380/100 g	
		PICCANTE	185
		With hot Salami Ventricina, hot chili pepper and Mozzarella cheese, 380/100 g	

DOLCI – DESSERTS

IL NOSTRO TRADIZIONALE TIRAMISU Our traditional style tiramisu served with Disaronno Amaretto biscotti and milk chocolate, 120 g	75
MOUSSE AL CIOCCOLATO CON CREMA DI RICOTTA E CONFETTURA DI MELANZANE Light ricotta chocolate mousse served with delicate aubergine confiture, 115 g	70
PANNA COTTA LATTE MACCHIATO Light panna cotta surrounded by fresh raspberries served with white coffee ice cream and milk espuma, 175 g	85
CIOCCOLATO, CAFFE, SAMBUCA Chocolate cream truffle served with Sambuca ice cream and espresso espuma, 85/15 g	60
CROSTATA DI ZUCCA CON CREMA CHANTILLY AL CIOCCOLATO E GELATO ALLA CANNELLA Homemade pumpkin tart served with Chantilly chocolate and cinnamon ice cream, 225 g	120
CASSATA ALLA SICILIANA DI FRUTTI DI BOSCO CON SORBETTO DI HIBISCUS Melting Sicilian iced mousse on the bed of olive oil sponge-cake served with wild berries and hibiscus sorbet, 260 g	135
MORA E ZOLA Marinated blackberry served with gorgonzola sorbet and Italian meringue, 110 g	75
PIATTO ASSORTITO DI FORMAGGI TIPICI ITALIANI Variety of Italian cheeses served with nuts and berries, 295 g	235

HOT BEVERAGES

TEA SELECTION, LOOSE TEA

BLACK TEA

CLASSIC ENGLISH Ceylon, black tea, summer pick, coppery-gold infusion, strong, flavoured with notes of citrus	400 ML	98
SPLENDID EARL GREY Darjeeling, India, aromatized black tea, autumn pick yellow-gold infusion, with aroma and aftertaste of bergamota	400 ML	98

GREEN TEA

JASMINE PEARLS China, spring pick, flavoured, aromatized green tea, with the scent of fresh jasmine flowers	400 ML	98
GREENLEAF India, Darjeeling, mountain, summer picks	400 ML	89

HERBAL INFUSION

MOROCCAN MINT Summer pick, mint	400 ML	89
LIGHT & FIT Leaves of apple and black currant, lemon, nettle, green mate, added vitamins, petals of sunflower and sunflowers, petals of corn flowers and apple juice	400 ML	89
GET THE POWER Hibiscus, apple, blackberry leaves, kola nuts, berries	400 ML	89

COFFEE

AMERICANO	160 ML	70
ESPRESSO	45 ML	60
DOUBLE ESPRESSO	90 ML	75
CAPPUCCINO	160 ML	75
LATTE MACCHIATO	180 ML	75
DECAFFEINATED COFFEE	60 ML	65

MINERAL WATER

AQUA PANNA STILL	250 ML	70
AQUA PANNA STILL	750 ML	120
SAN PELLEGRINO MEDIUM SPARKLING	250 ML	70
SAN PELLEGRINO MEDIUM SPARKLING	750 ML	120
MORSHYNSKA STILL OR SPARKLING	500 ML	65

UAH

SOFT DRINK

SAN PELLEGRINO ARANCIATA	200 ML	65
SAN PELLEGRINO CHINOTTO	200 ML	65
SAN PELLEGRINO ROSSA	200 ML	65
SAN PELLEGRINO LIMONATA	200 ML	65
COCA-COLA	250 ML	50
COCA-COLA LIGHT	250 ML	50
FANTA	250 ML	50
SPRITE	250 ML	50
RED BULL	250 ML	65

FRESHLY SQUEEZED JUICE

ORANGE	300 ML	85
GRAPEFRUIT	300 ML	85
CARROT	300 ML	65
APPLE	300 ML	115

CHILLED JUICE


ORANGE	300 ML	55
TOMATO	300 ML	55
APPLE	300 ML	55
GRAPEFRUIT	300 ML	55
CRANBERRY	300 ML	55
CHERRY	300 ML	55

ITALIAN SELECTION

ITALIAN VERMOUTH

GANCIA VERMOUTH BIANCO	50 ML	70
GANCIA VERMOUTH EXTRA DRY	50 ML	70
GANCIA VERMOUTH ROSATO	50 ML	70
GANCIA VERMOUTH ROSSO	50 ML	70

SPARKLING WINE

		
	150 ML	750 ML
	UAH	UAH
GANCIA SPARKLING WINE BRUT	165	775
GANCIA SPARKLING WINE ASTI DOCG	145	675
GANCIA PROSECCO DOC	125	575
GANCIA SPARKLING WINE ROSE MOSCATO	155	725

WHITE WINE

VILLA ANTINORI BLANCO, 2011	120	700
GAVI LA CAPLANA, 2012	100	600
PINOT GRIGIO, PRAVIS, 2011	110	650
PINOT GRIGIO, CASTELLANI, 2011	90	500

RED WINE

CAMPOFIORIN, MASI, 2009	160	890
CHIANTI CLASSICO PEPPOLI, ANTINORI, 2010	220	1100
VILLA ANTINORI ROSSO, ANTINORI, 2008	240	1200
ROSSO DI SICILIA, FEUDO SAN MARTINO, 2010	110	540

Authorized Representative
"Hotel Management" LTD _____
Director of Food &
Beverage Department _____
Cost Controller _____

All prices are in UAH, including VAT